

17 Bezpečnosť a kvalita potravín

1

Rozdeľte si nasledujúce texty medzi jednotlivých členov skupiny. Pozorne si v tichosti individuálne prečítajte svoj text.

Text 1

Vo štvrtok 26. mája 2011 o 15.38 h bola do európskeho Rýchleho výstražného systému pre potraviny a krmivá (RASFF) zaslaná informácia, že Nemecko u dvoch španielskych výrobcov zeleniny a jedného nemeckého distribútora zistilo výskyt nebezpečnej baktérie Escherichia Coli, ktorá vyvoláva krvácaivé hnačky a môže spôsobiť zlyhanie obličiek.

Minister pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Zsolt Simon na včerajšom mimoriadnom brífingu oznámil, že ministerstvo v snahe o zabezpečenie maximálnej ochrany zdravia spotrebiteľov nariadilo Štátnej veterinárnej a potravinovej správe (ŠVPS) SR, aby okamžite začala s kontrolami a v prípade, že na pulloch predajní inšpektori ŠVPS objavia zeleninu od spomínaných výrobcov, bude nariadené jej okamžité stiahnutie z predaja. „Zároveň bol ministerstvom nariadený zvýšený monitoring na všetku zeleninu,“ dodal minister. Ďalším opatrením, ktoré bude vykonané v rámci SR je preventívna kontrola zeleniny na pulloch domácich predajní.

<http://www.agroserver.sk/news/okamzita-reakcia-ministerstva-na-aktualne-dianie-v-nemecku/>

Text 2

Inšpektori Štátnej veterinárnej a potravinovej správy (ŠVPS) SR v máji a júni 2011 vykonali 7466 úradných kontrol, a to v rámci celého potravinového reťazca - od primárnych producentov až po výrobcov predávajúcich predovšetkým v maloobchode.

Najčastejšími prehrškami, na ktoré inšpektori ŠVPS SR v sledovanom období natrafili, boli najmä predaje tovarov po lehote spotreby respektíve po čase maximálnej trvanlivosti, senzorické zmeny, nevyhovujúce laboratórne analýzy či nečitateľné alebo nedostatočné označovanie tovarov.

<http://www.agroserver.sk/news/kontrolori-svps-sr-vykonali-v-maji-a-juni-7466-kontrol-potravin/>

Text 3

Úrad verejného zdravotníctva SR a regionálne úrady verejného zdravotníctva v SR vykonávajú úradnú kontrolu podľa zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách. Okrem iného sa zameriavajú na kontrolu dodržiavania správnej výrobnéj praxe (HACCP), vrátane kontroly zdravotnej bezpečnosti všetkých rastlinných a živočíšnych surovín používaných na prípravu hotových pokrmov a vysledovateľnosť ich pôvodu. Kontroly sa vykonávajú priebežne počas roka 1 – 2 krát podľa kategórie rizika danej prevádzky. Stánky s rýchlym občerstvením v rekreačných a turistických zariadeniach ako sezónne zariadenia podliehajú kontrole vždy pred začatím prevádzky a priebežne počas turistickej sezóny. Zároveň boli orgánmi verejného zdravotníctva v 1. polroku 2011 vykonávané mimoriadne kontroly zariadení spoločného stravovania v súvislosti s epidémiou E. coli (EHEC).

V 1. polroku 2011 bolo doteraz vykonaných 14 797 kontrol v zariadeniach spoločného stravovania vrátane stánkov s rýchlym občerstvením, z čoho 2 122 subjektov bolo s nevyhovujúcimi výsledkami v oblasti zásad hygieny a manipulácie pri príprave pokrmov. Na overenie zdravotnej bezpečnosti bolo odobratých a laboratórne vyšetrených v laboratóriách orgánov verejného zdravotníctva 1058 vzoriek hotových pokrmov (z toho bolo 7 % nevyhovujúcich) a 406 vzoriek pokrmov rýchleho občerstvenia (z toho bolo 18% nevyhovujúcich – predovšetkým pre mikrobiologickú kontamináciu nepatogénnymi

Náuka o tovare
Pracovné listy I

mikroorganizmami (koliformné baktérie). Za zisťované nedostatky boli uplatňované represívne opatrenia – uložené peňažné pokuty.

http://www.uvzsr.sk/index.php?option=com_content&view=article&id=1224:kontrola-vnzariadeniach-spoloneho-stravovania-annvnstankoch-rychleho-oberstvenia-organmi-verejneho-zdravotnictva-vn1-polroku-2011-vyhlasenie&catid=56:tlaove-spravy&Itemid=62

Po prečítaní textov spoločne v skupine prediskutujte odpovede na tieto otázky:

1. Ktoré orgány vykonávajú dozor (kontrolu) nad bezpečnosťou potravín?
2. Ktoré subjekty tieto orgány kontrolujú?
3. Z akého dôvodu (podnetu, príčiny) sa tieto kontroly vykonávajú?
4. Čo je predmetom kontroly?
5. Aké najčastejšie nedostatky zisťujú orgány kontroly?
6. Aké opatrenia môžu udeľovať orgány kontroly?
7. Z akých zdrojov sú čerpané tieto informácie?

Odpovede písomne vypracujte podľa pokynov vyučujúceho.